



COCKTAILS & DRINKS



INHALTSVERZEICHNIS

GESCHICHTE DES COCKTAILS	4
COCKTAILARTEN	6
ZUBEREITUNG VON DRINKS UND COCKTAILS	9
VORWORT	15
WERMUT BASIL SMASH	16
PINK CELEBRATION	17
NECKARONI	18
WHITE NECKARONI	19
WERMUPOLITAN	20
MANHATTEN	21
WERMUT SOUR	22
CHERRY BLISS	23
AMERICANO	24
EL PRESIDENTE	26
TRIPLE PINK SPRITZ	27
CREED	28
GREEN MEADOW	29
MEXICAN ATTITUDE TO LIFE	30
CRIMSON ELIXIR	31
CARIBEAN SPRIZZ	32
PINK MELON SHOT	33
GRAVITY SPRIZZ	34
BRONX	35

INHALTSVERZEICHNIS

MADALEANA	36
BOBBY BURNS	37
DREADLOCK HOLIDAY	39
THE ROSE COCKTAIL	40
TORINO SMASH	41
SCOFFLAW COCKTAIL	42
PINK BIRD OF PARADISE	43
WINTER FRUIT LOVE	44
MARGARITA	45
RASBERRY FIG	46
NECKARONI SBAGLIATO	47
VESPERTINI	49
PINK FIZZ ROYALE	50
WERMUT GINGER ALE	51
WERMUT WEISS TONIC	52
WERMUT PINK TONIC	53
WERMUT ROT TONIC	54
KONTAKT	55
PARTNER	56
BAR LEXIKON	60

GESCHICHTE DES COCKTAILS

COCKTAIL HEISST AUF DEUTSCH „HAHNENSCHWANZ“.
ÜBER DIE ENTSTEHUNG DES NAMENS GIBT ES EINE
ANZAHL AMÜSANTER GESCHICHTEN.

EINE DIESER VIELEN GESCHICHTEN IST, DASS DER
COCKTAIL SEINEN NAMEN DEN HAHNENKÄMPFEN
ZU VERDANKEN HAT.

NACH BEENDETEM KAMPF HATTE DER BESITZER DES
SIEGERHAHNES DAS RECHT DEM GETÖTETEN HAHN
DIE BUNTEN SCHWANZFEDERN AUSZUREISSEN.

BEIM ANSCHLIESSENDEN UMTRUNK WURDE DIESE
TROPHÄE, MIT EINEM DRINK
„ON THE COCK’S TAIL“
BEGOSSEN.

SPÄTER NANNTEN MAN DIESE, NACH DEN KÄMPFEN
GERECHTEN GETRÄNKE „COCKTAIL“.

VIELE DER GESCHICHTEN ERKLÄREN DEN COCKTAIL
TATSÄCHLICH ALS „HAHNENSCHWANZ“, DAS HEISST,
EIN DRINK DER MIT EINER HAHNENFEDER GARNIERT IST.

GESCHICHTE DES COCKTAILS

ANDERE ERKLÄRUNGEN BEMÜHEN DAS FRANZÖSISCHE
WORT FÜR EIERBECHER (COQUETIER), IN DEM ANGEBLICH
DRINKS SERVIERT WURDEN.

EINE WEITERE MÖGLICHE ERKLÄRUNG DES NAMENS SIND
JENE COCKTAILS DIE NICHT GEMIXT WERDEN,
SONDERN AUS ÜBER EINANDER GESCHICHTETEN,
VERSCHIEDEN FARBIGEN LIKÖREN BESTEHEN.

DIE UNTERSCHIEDLICHEN DICHTEN, DIE DURCH
VERSCHIEDENE ZUCKER- UND ALKOHOL-
KONZENTRATIONEN ENTSTEHEN, BEWIRKEN
BEI VORSICHTIGEM EINGIESSEN EINE
STABILE SCHICHTUNG.

DIESE VERSCHIEDEN GEFÄRBTEN SCHICHTEN ÄHNELN, VON
DER SEITE BETRACHTET, EINEM BUNTEN HAHNENSCHWANZ.

DIE TATSÄCHLICHE HERKUNFT DES WORTES IST WOHL
HEUTE NICHT MEHR AUFZUKLÄREN.

COCKTAILARTEN

SHORTDRINK

DER KLASSISCHE COCKTAIL: WENIG FLÜSSIGKEIT,
OFT GROSSER ANTEIL ALKOHOL – KLASSISCHER STARK
ALKOHOLISCHER SHORTDRINK

APERITIF (BEFORE-DINNER-DRINK)

TROCKEN, D.H. NUR WENIG SÜSSE ZUTATEN

SOUR

HOHER ANTEIL AN ZITRONEN-, LIMETTEN- ODER
ÄHNLICHEN SAUREN SÄFTEN

DIGESTIF (AFTER-DINNER-DRINK)

AUS GEMISCHTEM SPIRITUOSEN
ALKOHOLSTÄRKERER DIGESTIF

DESSERTCOCKTAIL

DIGESTIF (AFTER-DINNER-DRINK) MIT SAHNE
UND/ODER SÄFTEN OFT SÜSS, MEIST MIT SAHNE

FLIP

MIT EIGELB, MAGENFREUNDLICH

EGGNOG

MIT EIGELB UND SAHNE ODER MILCH

COCKTAILARTEN

CHAMPAGNER-/SEKT-/PROSECCO-COCKTAIL

SHOOTER

ZUM AUF EX TRINKEN

LONGDRINK

(GRÖßERE FLÜSSIGKEITSMENGE)

COLLINS

FIZZ

HIGHBALL

JULEP

TROPICAL DRINK

LONGDRINKS MIT RUM, TEQUILA, CACHAÇA USW.

BATIDA

COLADA

BOWLE

HOT DRINK

Z.B. IRISH COFFEE ODER PHARISÄER

ALKOHOLFREIE DRINKS

FANCY-DRINK

SONSTIGES, WAS NICHT IN OBIGE GRUPPEN PASST



ZUBEREITUNG VON DRINKS UND COCKTAILS

DRINKS UND COCKTAILS KÖNNEN AUF
VIER VERSCHIEDENE ARTEN ZUBEREITET WERDEN:

1.

IM SHAKER

2.

IM RÜHRGLAS

3.

IM BLENDER
(MIXER)

4.

IM TRINKGLAS
(GÄSTEGLAS)

ZUBEREITUNG VON DRINKS UND COCKTAILS

1. SHAKER

DER SHAKER WIRD FÜR DRINKS VERWENDET,
DEREN ZUTATEN SCHWER MITEINANDER
VERMISCHT WERDEN KÖNNEN
Z.B. SIRUP, LIKÖR, MILCH ODER EIER.

FÜLLE DEN SHAKER ZU ETWA ZWEI DRITTELN
MIT EISWÜRFELN UND SCHÜTTEL IHN KRÄFTIG.

ACHTE DARAUF, DAS SCHMELZWASSER
ABZUSEIHEN. DIE ABGEMESSENEN ZUTATEN
KOMMEN DANN IN DEN SHAKER.

VERSCHLIESSE DEN SHAKER UND SCHÜTTEL IHN
FÜR 10 BIS 20 SEKUNDEN KRÄFTIG –
VOM KÖRPER WEG UND ZURÜCK ZUM KÖRPER.

DAS FERTIGE GEMISCH WIRD ANSCHLIESSEND
DURCH EIN BARSIEB IN DAS VORGEKÜHLTE
GÄSTEGLAS GEGOSSEN.

ZUBEREITUNG VON DRINKS UND COCKTAILS

2. RÜHRGLAS

DAS RÜHRGLAS EIGNET SICH FÜR DRINKS,
BEI DENEN DIE ZUTATEN IM GLAS GEMISCHT WERDEN,
JEDOCH NICHT DIREKT IM GLAS
SERVIERT WERDEN.

SCHWENKE DAS RÜHRGLAS ZUNÄCHST MIT
2 BIS 3 EISWÜRFELN, UM ES ZU KÜHLEN.

GIESSE DAS SCHMELZWASSER AB UND GIB DIE
ABGEMESSENEN ZUTATEN INS GLAS.

MIT EINEM LANGSTIELIGEN BARLÖFFEL DIE
MISCHUNG VON UNTEN NACH OBEN RÜHREN.

DIE FERTIGE MISCHUNG WIRD DURCH EIN
BARSIEB IN DAS GUT GEKÜHLTE GÄSTEGLAS
GEFÜLLT.

ZUBEREITUNG VON DRINKS UND COCKTAILS

3. BLENDER (MIXER)

DER BLENDER WIRD VOR ALLEM FÜR DRINKS VERWENDET
DIE FRÜCHTE, SPEISEEIS, SAHNE ODER EIER ENTHALTEN.

FÜR „FROZEN DRINKS“ IST DER BLENDER
EBENFALLS IDEAL. GEBE ZERSTOSSENES EIS
(ODER 2–3 EISWÜRFEL) IN DEN MIXER,
GEFOLGT VON DEN ABGEMESSENEN ZUTATEN.

VERSCHLIESSE DEN MIXER UND LASSE IHN
AUF STUFE 1 FÜR ETWA 10 SEKUNDEN LAUFEN.

ERHÖHE ANSCHLIESSEND DIE GESCHWINDIGKEIT
AUF STUFE 2 UND LASSE DEN MIXER FÜR
WEITERE 10 SEKUNDEN LAUFEN.

DER FERTIGE DRINK WIRD DANN IN DAS
VORGEKÜHLTE GÄSTEGLAS GEGOSSEN.

ZUBEREITUNG VON DRINKS UND COCKTAILS

4. TRINKGLAS (GÄSTEGLAS)

IM GÄSTEGLAS SELBST WERDEN DRINKS
ZUBEREITET, DIE AUS LEICHT VERMISCHBAREN
ZUTATEN BESTEHEN.

GEBE ZUNÄCHST 2 BIS 3 EISWÜRFEL INS GLAS,
FÜGE DANN DIE ABGEMESSENEN ZUTATEN HINZU
UND RÜHRE VORSICHTIG UM, BIS SICH DIE
ZUTATEN GUT VERMISCHT HABEN.

DIESE METHODE EIGNET SICH FÜR EINFACHE
COCKTAILS, BEI DENEN KEINE STARKEN
EMULSIONEN ERFORDERLICH SIND.

JUST FUCKING GOOD

STUTTGART

PREMIUM BRAND





LIEBE FREUNDE DER EXQUISITEN BAR-KULTUR,

WERMUT IST EIN ABSOLUTES MUST-HAVE
IN JEDER BAR UND BEKANNT FÜR DIE
GRENZENLOSE VIELFALT AN
ZUBEREITUNGSMÖGLICHKEITEN.

DOCH WER KENNT SICH WIRKLICH AUS?
IN DER REGEL SIND ES NUR DIE PROFIS
HINTER DEM TRESEN, MIT DEM
SHAKER IN DER HAND.

WIR WOLLEN DAS ÄNDERN!

UNSER ZIEL IST ES EUCH ZU ZEIGEN, DASS ES SICH LOHNT,
C-ÜBER DEN GLÄSERRAND ZU SCHAUEN.
EUCH TIPPS ZU GEBEN, WIE IHR LECKERE
COCKTAILS UND DRINKS
MIT UNSEREM WERMUT SELBST MIXEN KÖNNT.

LASST EUCH INSPIRIEREN UND
GENIESST DAS EXPERIMENTIEREN!

EUER TEAM VON JUST FUCKING GOOD

VERMUT BASIL SMASH

REZEPT

5 CL
VERMUT WEISS

3 CL
ZITRONENSAFT

2 CL
ZUCKERSIRUP

1
HANDVOLL
BASILIKUM



ZUBEREITUNG

ALLE ZUTATEN IN DEN SHAKER MIT VIEL EIS GEBEN. DAS BASILIKUM MUSS NICHT ZERSTOSSEN WERDEN, KRÄFTIG SHAKEN IST AUSREICHEND.

DANACH DOPPELT ABSEIHEN (MIT 2 SIEBEN), UM ZU GROSSE STÜCKE DES BASILIKUMS ZU VERMEIDEN.

DEKORATION & GLAS

IM TUMBLER MIT VIEL EIS, DANCH MIT EINER PFIRSICHSPALTE UND FRISCHEM BASILIKUM GARNIEREN.

PINK CELEBRATION

REZEPT

3 CL
WERMUT PINK

2 CL
ZIRONEN-GIN

10 CL
PINK GRAPEFRUIT
LIMONADE



ZUBEREITUNG

DAS GLAS MIT EIS BEFÜLLEN,
DEN PINKEN WERMUT UND
ZITRONEN-GIN HINZUFÜGEN.

KURZ RÜHREN UND MIT
PINK GRAPEFRUIT LIMONADE
AUFFÜLLEN.

DEKORATION & GLAS

GARNIEREN SIE DAS
LONGDRINKGLAS MIT EINER
FRISCHEN GRAPEFRUIT SCHEIBE.

REZEPT

3 CL
WERMUT ROT

3 CL
DRY GIN

3 CL
BITTER APERITIF



ZUBEREITUNG

ALLE ZUTATEN IN EIN
RÜHRGLAS MIT VIEL EIS
GEBEN UND FÜR
ZEHN SEKUNDEN SCHNELL
RÜHREN.

DEKORATION & GLAS

DANACH IN EIN TUMBLER
MIT FRISCHEM EIS ABSEIHEN.
MIT EINER ORANGENZESTE
PARFÜMIEREN UND VERZIEREN.

REZEPT

3 CL
WERMUT WEISS

3 CL
DRY GIN

3 CL
ENZIAN



ZUBEREITUNG

ALLE ZUTATEN IN EIN
RÜHRGLAS MIT VIEL EIS
GEBEN UND FÜR
ZEHN SEKUNDEN SCHNELL
RÜHREN.

DEKORATION & GLAS

DANACH IN EIN TUMBLER
MIT FRISCHEM EIS ABSEIHEN.
MIT EINER ZITRONENZESTE
PARFÜMIEREN UND VERZIEREN.

WERMUPOLITAN

REZEPT

4 CL
WERMUT PINK

2 CL
TRIPLE SEC

2 CL
CRANBERRYSAFT

2 CL
LIMETTENSAFT



ZUBEREITUNG

ALLE ZUTATEN IN EINEN
SHAKER MIT VIEL EIS GEBEN
UND FÜR ZEHN SEKUNDEN
SHAKEN.

DEKORATION & GLAS

DANACH IN EINE
COCKTAILSCHALE ABSEIHEN
UND MIT EINER LIMETTENZESTE
PARFÜMIEREN UND VERZIEREN.

MANHATTAN

REZEPT

**4 CL
WHISKEY**

**2 CL
WERMUT ROT**

**2 SPRITZER
ANGUSTORA BITTER**



ZUBEREITUNG

ALLE ZUTATEN IN EIN
RÜHRGLAS MIT VIEL EIS
GEBEN UND FÜR ZEHN
SEKUNDEN SCHNELL
RÜHREN.

DEKORATION & GLAS

DANACH IN EIN TUMBLER
MIT FRISCHEM EIS ABSEIHEN.
MIT EINER ORANGENSCHIBE
UND COCKATAILKIRSCH
VERZIEREN.

VERMUT SOUR

REZEPT

6 CL
VERMUT WEISS

3 CL
ZITRONENSAFT

1 CL
ZUCKERSIRUP



ZUBEREITUNG

ALLE ZUTATEN IN EINEN
SHAKER MIT VIEL EIS GEBEN
UND FÜR ZEHN SEKUNDEN
SHAKEN.

DEKORATION & GLAS

DANACH IN EIN TUMBLER
MIT FRISCHEM CRUSHED-EIS
ABSEIHEN UND MIT EINER
LIMETTENSCHIBE VERZIEREN.

CHERRY BLISS

REZEPT

6 CL
WERMUT PINK

2 CL
WODKA

1 CL
KIRSCHSIRUP

1 CL
ZITRONENSAFT



ZUBEREITUNG

ALLE ZUTATEN IN EINEN
SHAKER MIT VIEL EIS GEBEN
UND FÜR ZEHN SEKUNDEN
SHAKEN.

DEKORATION & GLAS

DANACH IN EINE
COCKTAILSCHALE ABSEIHEN
UND MIT ORANGENZESTE
UND COCKTAILKIRSCHEN
VERZIEREN.

AMERICANO

REZEPT

3 CL
VERMUT ROT

3 CL
BITTER APERITIF

10 CL
SODA WATER



ZUBEREITUNG

DAS GLAS MIT EIS
BEFÜLLEN, DEN ROTEN
VERMUT UND BITTER
APERITIF HINZUFÜGEN.

KURZ RÜHREN UND MIT
SODA WATER AUFFÜLLEN.

DEKORATION & GLAS

DANACH DEN TUMBLER
MIT EINER ORANGENZESTE
VERZIEREN.



EL PRESIDENTE

REZEPT

5 CL
WERMUT WEISS

5 CL
ZITRONENSAFT

0,5 CL
ZUCKERSIRUP

1 BARLÖFFEL
GRENADINE



ZUBEREITUNG

ALLE ZUTATEN IN EIN
RÜHRGLAS MIT VIEL EIS
GEBEN UND FÜR ZEHN
SEKUNDEN SCHNELL
RÜHREN.

DEKORATION & GLAS

DANACH IN EINE
COCKTAILSCHALE ABSEIHEN
UND MIT EINER ZIMTSTANGE
VERZIEREN.

TRIPLE PINK SPRIZZ

REZEPT

5 CL
WERMUT PINK

10 CL
PINK GRAPEFRUIT

5 CL
ROSÉ SEKT



ZUBEREITUNG

DAS GLAS MIT EIS BEFÜLLEN,
DEN PINKEN WERMUT
UND MIT PINK
GRAPEFRUIT LIMONADE
MISCHEN. KURZ RÜHREN
UND MIT DEM ROSÉ SEKT
AUFFÜLLEN

DEKORATION & GLAS

GARNIEREN SIE DAS
LONGDRINKGLAS MIT EINER
GETROCKNETEN
GRAPEFRUITSCHIBE UND
EINEM ROSMARIN ZWEIF.

CREED

REZEPT

4,5 CL
WERMUT ROT

4,5 CL
SHERRY OLOROSO

2 SPRITZER
ORANGE BITTER



ZUBEREITUNG

ALLE ZUTATEN IN EIN
RÜHRGLAS MIT VIEL EIS
GEBEN UND FÜR ZEHN
SEKUNDEN SCHNELL
RÜHREN.

DEKORATION & GLAS

IN EINEN TUMBLER MIT
CRUSHED-EIS ABSEIHEN,
MIT FRISCHEN HIMBEEREN
UND MINZE VERZIEREN.

GREEN MEADOW

REZEPT

5 CL
WERMUT WEISS

3 CL
MARITO VERDE

12 CL
SODA WATER



ZUBEREITUNG

DAS LONGDRINKGLAS MIT
EIS BEFÜLLEN, DEN WEISSEN
WERMUT UND MIT
MARITO VERDE MISCHEN.
KURZ RÜHREN
UND MIT SODA WATER
AUFFÜLLEN.

DEKORATION & GLAS

GARNIEREN SIE DAS
LONGDRINKGLAS
MIT FRISCHEN ZITRONEN.

MEXICAN ATTITUDE TO LIFE

REZEPT

**5 CL
WERMUT PINK**

**3 CL
TEQUILLA WEISS**

**2 CL
LIMETTENSAFT**

**2 CL
AGAVENSIRUP**



ZUBEREITUNG

ALLE ZUTATEN IN EINEN
SHAKER MIT VIEL EIS GEBEN
UND FÜR ZEHN SEKUNDEN
SHAKEN.

DEKORATION & GLAS

IN EINE COCKTAILSCHALE
ABSEIHEN, MIT EINER
ORANGENZESTE
PARFÜMIEREN UND VERZIEREN.

CRIMSON ELEXIER

REZEPT

4 CL
VERMUT ROT

4 CL
DRY GIN

1 CL
CHARTREUSE

2 DASH
ORANGE BITTER



ZUBEREITUNG

ALLE ZUTATEN IN EIN
RÜHRGLAS MIT VIEL EIS
GEBEN UND FÜR ZEHN
SEKUNDEN SCHNELL
RÜHREN.

DEKORATION & GLAS

IN EINEN HIGHBALLGLAS MIT
CRUSSED-EIS ABSEIHEN UND
MIT EINER FRISCHEN
ORANGENSCHNITTE VERZIEREN.

CARIBBEAN SPRIZZ

REZEPT

5 CL

WERMUT WEISS

10 CL

MANGO LIMONADE

5 CL

TROCKENER SEKT

ZUBEREITUNG

DAS GLAS MIT EIS
BEFÜLLEN, DEN WEISSEN
WERMUT UND MIT
MANGO LIMONADE
MISCHEN. KURZ RÜHREN
UND MIT DEM SEKT
AUFFÜLLEN.

DEKORATION & GLAS

GARNIEREN SIE DEN DRINK MIT
EINER ORANGENSCHIBE ODER
FRISCHER MANGO UND EINEM
ROSMARIN ZWEIG.



PINK MELON SHOT

REZEPT

5 CL
WERMUT PINK

3 CL
WASSERMELONE
(PÜRIERT)

2 CL
LIMETTENSAFT



ZUBEREITUNG

ALLE ZUTATEN IN EINEN
SHAKER MIT VIEL EIS GEBEN
UND FÜR ZEHN SEKUNDEN
SHAKEN.

DEKORATION & GLAS

GARNIEREN SIE DEN DRINK MIT
EINER FRISCHEN WASSERMELONE
UND ETWAS MINZE.

GRAVITY SPRIZZ

REZEPT

5 CL
WERMUT ROT

10 CL
POMEGRANATE

5 CL
TROCKENER SEKT



ZUBEREITUNG

DAS WEINGLAS MIT EIS
BEFÜLLEN, DEN ROTEN
WERMUT UND MIT
POMEGRANATE LIMONADE
MISCHEN. KURZ RÜHREN
UND MIT DEM SEKT
AUFFÜLLEN.

DEKORATION & GLAS

GARNIEREN SIE DEN DRINK MIT
EINER FRISCHEN
ORANGENSCHIBE.

BRONX

REZEPT

3 CL
DRY GIN

2 CL
WERMUT WEISS

1 CL
WERMUT ROT

3 CL
ORANGENSAFT



ZUBEREITUNG

ALLE ZUTATEN IN EINEN
SHAKER MIT VIEL EIS GEBEN
UND FÜR ZEHN SEKUNDEN
SHAKEN.

DEKORATION & GLAS

IN EINE COCKTAILSCHALE
ABSEIHEN, MIT EINER ORANGEN-
ZESTE PARFÜMIEREN UND
VERZIEREN.

MADALEANA

REZEPT

2 CL
WERMUT PINK

2CL
WODKA CITRON

1CL
ZITRONENSAFT

0,5 CL
LEUTERZUCKER

1 SPRITZER
ORANGE BITTER

2 SPRITZER
PEYCHAUD'S BITTERS



ZUBEREITUNG

ALLE ZUTATEN IN EINEN
SHAKER MIT VIEL EIS GEBEN
UND FÜR ZEHN SEKUNDEN
SHAKEN.

DEKORATION & GLAS

PARFÜMIEREN SIE DEN DRINK
NUR MIT EINER ZITRONENZESTE.

BOBBY BURNS

REZEPT

3 CL
WERMUT ROT

6 CL
SCOTCH WHISKEY

1 BARLÖFFEL
BÉNÉDICTINE D.O.M.

1 SPRITZER
PEYCHAUD'S BITTERS



ZUBEREITUNG

ALLE ZUTATEN IN EIN
RÜHRGLAS MIT VIEL EIS
GEBEN UND FÜR ZEHN
SEKUNDEN SCHNELL
RÜHREN.

DEKORATION & GLAS

GARNIEREN SIE DEN DRINK
MIT MINZE UND LIMETTEN.

JUST FUCKING GOOD

STUTTGART
PREMIUM BRAND



DREADLOCK HOLIDAY

REZEPT

4,5 CL
JAMAICA RUM

2,25 CL
WERMUT WEISS

2,25 CL
SUZE

1 BARLÖFFEL
ANANASLIKÖR



ZUBEREITUNG

ALLE ZUTATEN IN EIN
RÜHRGLAS MIT VIEL EIS
GEBEN UND FÜR ZEHN
SEKUNDEN SCHNELL
RÜHREN.

DEKORATION & GLAS

IN EINE COCKTAILSCHALE
ABSEIHEN UND MIT EINER
ORANGENZESTE PARFÜMIEREN.

THE ROSE COCKTAIL

REZEPT

4 CL
KIRSCHBRAND

3 CL
WERMUT PINK

1 BARLÖFFEL
HIMBEERSIRUP



ZUBEREITUNG

ALLE ZUTATEN IN EINEN
SHAKER MIT VIEL EIS GEBEN
UND FÜR ZEHN SEKUNDEN
SHAKEN.

DEKORATION & GLAS

IN EINE COCKTAILSCHALE
ABSEIHEN, MIT EINER
ORANGENZESTE
PARFÜMIEREN UND VERZIEREN.

TORINO SMASH

REZEPT

**7 CL
WERMUT ROT**

**2 CL
ZITRONENSAFT**

**1 CL
ZUCKERSIRUP**

**10 BLATT
MINZE**

ZUBEREITUNG

ALLE ZUTATEN IN EINEN SHAKER MIT VIEL EIS GEBEN UND FÜR ZEHN SEKUNDEN HART SHAKEN.

DANACH DOPPELT ABSEIHEN UND IN EIN GLAS MIT FRISCHEN EIS FÜLLEN.

DEKORATION & GLAS

GARNIEREN SIE ANSCHLIESSEND DEN TUMBLER MIT MINZE.



SCOFFLAW COCKTAIL

REZEPT

5 CL
RYE WHISKEY

4 CL
WERMUT WEISS

1,5 CL
ZITRONENSAFT

0,5 CL
GRENADINE

1 SPITZER
ORANGE BITTER



ZUBEREITUNG

ALLE ZUTATEN IN EINEN
SHAKER MIT VIEL EIS GEBEN
UND FÜR ZEHN SEKUNDEN
HART SHAKEN.

DEKORATION & GLAS

IN EINE COCKTAILSCHALE
ABSEIHEN UND MIT EINER
ORANGENZESTE DEKORIEREN.

PINK BIRD OF PARADISE

REZEPT

5 CL
WERMUT PINK

6 CL
ANANASSAFT

3 CL
COCOSCREME

0,5 CL
GRENADINE

1CL
LIMETTENSAFT



ZUBEREITUNG

ALLE ZUTATEN IN EINEN
SHAKER MIT VIEL EIS GEBEN
UND FÜR ZEHN SEKUNDEN
SHAKEN.

DEKORATION & GLAS

IN EINEN TUMBLER ABSEIHEN
UND MIT EINER HIBISKUSBLÜTE
VERZIEREN.

WINTER FRUIT LOVE

REZEPT

8 CL

WERMUT ROT

5 CL

JOHANNISBEERSAFT

5CL

CRANBERRYSAFT

1 CL

ZITRONENSAFT

1 CL

ORANGENSAFT



ZUBEREITUNG

ALLE ZUTATEN ZUSAMMEN

LANGSAM ERWÄRMEN,

ABER NICHT KOCHEN!

HEISS IN EINEN EINE

TASSE GIESSEN.

DEKORATION & GLAS

MIT ROTEN FRÜCHTEN,

ORANGENSCHIEBE UND EINER

ZIMTSTANGE GARNIEREN.

MARGARITA

REZEPT

6 CL
VERMUT WEISS

4 CL
ORANGENLIKÖR

4 CL
LIMETTENSAFT



ZUBEREITUNG

DIE VORGEKÜHLTE
COCKTAILSCHALE MIT
LIMETTENSAFT UND SALZ
AM GLASRAND GARNIEREN.
ALLE ZUTATEN IN EINEN
SHAKER MIT VIEL EIS GEBEN
UND FÜR ZEHN SEKUNDEN
SHAKEN.

DEKORATION & GLAS

ANSCHLIESSEND ÜBER EIN
BARSIEB IN DAS COCKTAILGLAS
ABSEIHEN UND MIT EINER
LIMITTENSCHIBE GARNIEREN.

RASBERRY FIG

REZEPT

8 CL
WERMUT PINK

4 CL
WODKA

8 CL
SODA WATER



ZUBEREITUNG

ALLE ZUTATEN IN DAS
HIGHBALLGLAS MIT VIEL EIS
GEBEN UND KURZ RÜHREN UND
DANACH MIT SODA WATER
AUFFÜLLEN.

DEKORATION & GLAS

DAS HIGHBALLGLAS MIT
FRISCHEN FEIGENSCHNITTEN
UND MINZE VERZIEREN.

REZEPT

3 CL
WERMUT ROT

3 CL
BITTER APERITIF

8 CL
TROCKENER SEKT



ZUBEREITUNG

WERMUT UND CAMPARI
IN EIN RÜHRGLAS MIT
VIEL EIS GEBEN UND FÜR
ZEHN SEKUNDEN SCHNELL
RÜHREN.

DANACH IN DAS GLAS
MIT FRISCHEM EIS ABSEIHEN UND
MIT SEKT AUFFÜLLEN.

DEKORATION & GLAS

DEN TUMBLER MIT EINER
ORANGENZESTE
PARFÜMIEREN UND VERZIEREN.



REZEPT

6 CL
ZITRONEN GIN

3 CL
WERMUT WEISS

1 CL
WODKA



ZUBEREITUNG

ALLE ZUTATEN IN EINEN
SHAKER MIT VIEL EIS GEBEN
UND FÜR ZEHN SEKUNDEN
SHAKEN.

DEKORATION & GLAS

IN EINE COCKTAILSCHALE
ABSEIHEN UND MIT
OLIVEN VERZIEREN.

PINK FIZZ ROYAL

REZEPT

6 CL
WERMUT PINK

4 CL
HENDRICKS GIN

5 CL
TROCKENER SEKT

5 CL
SODA WATER



ZUBEREITUNG

DAS GLAS MIT EIS BEFÜLLEN
UND MIT PINKEN WERMUT,
HENDRICKS GIN, SEKT
UND SODA WATER AUFFÜLLEN.

DEKORATION & GLAS

MIT EINER GURKENSCHETBE
UND FRISCHEN ROTEN FRÜCHTEN
(JE NACH SAISON) GARNIEREN.

VERMUT GINGER ALE

REZEPT

5 CL
VERMUT ROT

10 CL
GINGER ALE



ZUBEREITUNG

DAS GLAS MIT EIS BEFÜLLEN
UND MIT ROTEM VERMUT
UND GINGER ALE AUFFÜLLEN.

DEKORATION & GLAS

IN EIN WEINGLAS UND MIT
FRISCHEN ORANGEN
DEKORIEREN.

VERMUT TONIC

REZEPT

5 CL
VERMUT WEISS

10 CL
DRY TONIC



ZUBEREITUNG

DAS GLAS MIT EIS BEFÜLLEN
UND MIT WEISSEM VERMUT
UND TONIC WATER
AUFFÜLLEN.

DEKORATION & GLAS

IN EIN LONGDRINKGLAS UND
MIT ZITRONE DEKORIEREN.

VERMUT TONIC

REZEPT

5 CL
VERMUT PINK

10 CL
DRY TONIC



ZUBEREITUNG

DAS GLAS MIT EIS BEFÜLLEN
UND MIT PINKEM VERMUT
UND TONIC WATER
AUFFÜLLEN.

DEKORATION & GLAS

IN EIN LONGDRINKGLAS UND
MIT FRISCHEN HIMBEEREN
UND LIMETTE DEKORIEREN.

VERMUT TONIC

REZEPT

5 CL
VERMUT ROT

10 CL
DRY TONIC

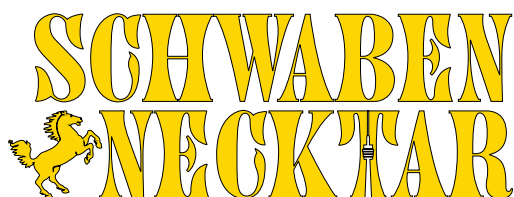


ZUBEREITUNG

DAS GLAS MIT EIS BEFÜLLEN
UND MIT ROTEM VERMUT
UND TONIC WATER
AUFFÜLLEN.

DEKORATION & GLAS

IN EIN WEINGLAS UND MIT
FRISCHEN BROMBEEREN
DEKORIEREN.



INFO@JUSTFUCKINGGOOD.DE

WWW.JUSTFUCKINGGOOD.DE



STUTTGART
PREMIUM BRAND

PARTNER & GASTRONOMEN



TISCH & TAFEL

DIE MESSE FÜR GENUSS UND WOHNKULTUR

SPEIS & TRANK

DIE MESSE FÜR HANDVERLESENE SPEZIALITÄTEN



Mexxonomy 
#passion

WINZERLAUBE
BAUERLE BEURER
AM WEINBRUNNEN



HOLZMALER
BAR







BAR LEXIKON

A

AFTER DINNER COCKTAIL

GETRÄNK NACH DEM ESSEN.

AGUARDIENTE

„FEUERWASSER“, SPANISCH FÜR KLAREN SCHNAPS.

ALKOHOLGEHALT

WIRD NACH DER SOGENANNTEN GAY-LUSSAC-SKALA GEMESSEN.

DER PROZENTUALE ANTEIL VON ALKOHOL IN EINEM GETRÄNK.

IN ENGLAND UND DEN USA WIRD ZUSÄTZLICH DER BEGRIFF

„PROOF“ VERWENDET, ANSONSTEN IN % VOL.

ANGESCHLAGENE SAHNE

(ENGL. WHIPPED CREAM) SAHNE, DIE LEICHT AUFGESCHLAGEN IST,

ABER NOCH FLÜSSIG BLEIBT.

A

ANGOSTURA

KRÄUTERBITTER, 1824 VOM DEUTSCHEN ARZT JOHANN SIEGERT IN DER VENEZOLANISCHEN STADT ANGOSTURA ENTWICKELT, URSPRÜNGLICH ALS HEILMITTEL GEGEN MAGENBESCHWERDEN. HEUTE ZUR ABRUNDUNG VIELER DRINKS AUF WHISKY-, GIN- ODER CHAMPAGNERBASIS VERWENDET.

APERITIF

GETRÄNK MIT APPETITANREGENDER WIRKUNG, VOR DEM ESSEN („BEFORE DINNER“), MEIST SHERRY, PORTWEIN ODER TROCKENE COCKTAILS.

AQUAVIT

„LEBENSWASSER“ – SKANDINAVISCHER GETREIDESCHNAPS MIT KÜMMEL- ODER DILLSAMENAROMA.

B

BARGLASS

RÜHRGLAS ODER MIXGLAS.

BARKEEPER

(ENGLISCH – TO KEEP = HALTEN) URSPRÜNGLICH INHABER DER BAR;
HEUTE MEIST BEZEICHNUNG FÜR DEN SERVICE- ODER MIXPROFI
HINTER DER BAR.

BARLÖFFEL

(ENGL. BAR SPOON) LANGSTIELIGER RÜHRLÖFFEL MIT GEDREHTER
SPIRALE, MEIST 0,25 CL FASSUNGSVERMÖGEN.

BARZANGE

WIRD ZUM LOCKERN VON FESTSITZENDEN CHAMPAGNER- ODER
SEKTKORKEN VERWENDET.

BASIS

ERSTE UND WICHTIGSTE ZUTAT EINES COCKTAILS (MEIST EINE SPIRITUO-
SE). ERGÄNZT WIRD SIE DURCH DEN MODIFIER (ZWEITE ZUTAT) UND DEN
FLAVOURING PART (DRITTE, MEIST KLEINSTE KOMPONENTE).

B

BEFORE DINNER

GETRÄNK VOR DEM ESSEN. SIEHE AUCH APERITIF.

BENEDICTINE

FRANZÖSISCHER KRÄUTERLIKÖR, HERGESTELLT IN DER TRADITION DER BENEDIKTINERMÖNCHE.

BLEND

(ENGLISCH = VERMENGEN, MISCHEN), Z.B. WHISKEY, BEI DEM VERSCHIEDENE DESTILLATE KOMBINIERT WERDEN.

BLENDER

ELEKTROMIXER, Z.B. DER MARKEN HAMILTON ODER PANASONIC.

BOWLE

LONGDRINK ODER PARTYGETRÄNK MIT WEIN, SEKT, LIKÖR, FRÜCHTEN UND MINERALWASSER.

BOSTON SHAKER

ZWEITEILIGER AMERIKANISCHER SHAKER (GLAS- UND METALLTEIL), VON PROFIS BEVORZUGT.

B

BOURBON

AMERIKANISCHER WHISKEY, MEIST AUS MAIS UND ROGGEN,
BENANNT NACH DEM BOURBON COUNTY IN KENTUCKY, USA.

BRAND

MARKE.

BRANDY

WEINBRAND, AUS WEIN DESTILLIERT.

BRANNTWEIN

DESTILLAT AUS GETREIDE, OBST, ZUCKERROHR ODER KRÄUTERN.

BRUT

FRANZÖSISCH FÜR „HERB“, VERWENDET BEI CHAMPAGNER ODER CIDRE.

BUILT IN GLASS

EIN COCKTAIL WIRD DIREKT IM TRINKGLAS ZUBEREITET (Z.B. GERÜHRT).

C

CACHAÇA

BRASILIANISCHER ZUCKERROHRSCHNAPS, HAUPTBESTANDTEIL
DES CAIPIRINHA.

CHASER

(AUCH FILLER) SODA, SAFT ODER LIMONADE ZUM AUFFÜLLEN
UND VERLÄNGERN EINES DRINKS.

CL

CENTILITER – 100 CL = 1 LITER.

COASTER

AMERIKANISCHER GLASUNTERSETZER AUS PAPIER ODER PAPPE.

COBBLER

FRUCHTIGER LONGDRINK MIT SAFT UND WENIG ALKOHOL,
OFT MIT EIS UND FRÜCHTEN SERVIERT.

COCKTAIL

WÖRTLICH „HAHNENSCHWANZ“. ALKOHOLISCHES MISCHGETRÄNK MIT
SAFT, ZUCKER UND WEITEREN ZUTATEN, GERÜHRT ODER GESCHÜTTELT,
OFT DEKORIERT.

C

COLLINS

ERFRISCHENDER LONGDRINK, ÄHNLICH DEM FIZZ, TRADITIONELL MIT GIN, ABER AUCH MIT ANDEREN SPIRITUOSEN.

COOLER

ERFRISCHENDER LONGDRINK AUS ALKOHOL, SAFT UND SODA, MEIST AUF EIS SERVIERT.

CORDIAL

LIKÖR (ENGLISCH-AMERIKANISCHE BEZEICHNUNG).

CRÉMANT

FRANZÖSISCHER SCHAUMWEIN, DER MIT WENIGER ZUCKER UND GÄRSTOFFEN HERGESTELLT WIRD ALS CHAMPAGNER.

CRACKED ICE

GROB ZERKLEINERTES EIS.

CRUSHED ICE

SEHR FEIN GEMAHLENES EIS, MÖGLICHST TROCKEN, UM DIE VERWÄSSERUNG DES DRINKS ZU VERMEIDEN.

CRUSTA

ZUCKERRAND AM GLAS (WEISS ODER FARBIG).

D

DASH

KLEINSTE MASSEINHEIT AN DER BAR – EIN SPRITZER
(Z.B. BITTER, SIRUP, LIKÖR).

DASH BOTTLE

KLEINE DOSIERFLASCHE FÜR BITTERS ODER ANDERE
HOCHKONZENTRIERTE ZUTATEN.

DEKANTIEREN

UMFÜLLEN VON WEIN (MEIST ROTWEIN) IN EINE KARAFFE, UM DEPOT
(SEDIMENTE) ZURÜCKZUHALTEN UND DEN WEIN „ATMEN“ ZU LASSEN.

DEPOT

ABLAGERUNGEN IN ALTEN WEINEN (SEDIMENT).

DIGESTIF

HOCHPROZENTIGES GETRÄNK (Z.B. KLARER ODER LIKÖR)
NACH DEM ESSEN, ZUR FÖRDERUNG DER VERDAUUNG.

DOPPELMAGNUM

CHAMPAGNERFLASCHE MIT 3 LITERN INHALT.

DRY

TROCKEN.

E | F

EAU DE VIE

FRANZÖSISCHE BEZEICHNUNG FÜR OBSTBRÄNDE.

F

FANCY-COCKTAILS

PHANTASIEVOLLE DRINKS, OFT AUFWÄNDIG DEKORIERT, MEIST IN AUSGEFALLENEN GLÄSERN SERVIERT.

FANCY-ICE-CUBES

EISWÜRFEL, IN DIE FRÜCHTE, OLIVEN ODER MANDELN EINGEFROREN SIND.

FERMIER

HINWEIS AUF HANDWERKLICH HERGESTELLTEN COGNAC ODER CALVADOS AUS KLEINEN BETRIEBEN.

FIZZ

LONGDRINK AUS ALKOHOL, SAFT, ZUCKER UND SODA AUF EIS.

FIZZY

PERLEND.

F

FLAMBIEREN

BRENNEN VON SPEISEN ODER GETRÄNKEN, MEIST MIT HOCHPROZENTIGEM ALKOHOL. ERZEUGT KARAMELLGESCHMACK.

FLAVOURING PART

DRITTE UND KLEINSTE ZUTAT EINES KLASSISCHEN COCKTAILS, SEHR AROMATISCH (Z.B. BITTER, SIRUP, LIKÖR).

FLOAT

AROMATISIERUNG EINES COCKTAILS DURCH VORSICHTIGES AUFGIESSEN EINER LIKÖRSCHICHT, DIE OBEN SCHWIMMT ODER LANGSAM ABSINKT.

FLOATEN

VORSICHTIGES AUFGIESSEN AUF EINEN COCKTAIL, Z.B. MIT ANGESCHLAGENER SAHNE.

FROSTED GLASS

EISGEKÜHLTES COCKTAILGLAS, MINDESTENS 10 MINUTEN TIEFGEFROREN.

G

GARNITUREN

ESSBARE DEKORATIONEN AUS FRISCHEN FRÜCHTEN, KRÄUTERN
ODER ANDEREN ZUTATEN.

GESPRITZTER WEIN

MIT ALKOHOL (Z.B. BRANDY) VERSTÄRKTER WEIN;
BEISPIELE: MADEIRA, SHERRY, PORTWEIN.

GILL

ALTES ENGLISCHES AUSSCHANKMASS FÜR WHISKEY (CA. 1,42 UNZEN =
CA. 42 ML).

GIN

SCHNAPS AUS GETREIDE UND WACHOLDERBEEREN.

GRAPPA

ITALIENISCHER TRESTERBRAND.

GRIND

MAHLEN ODER REIBEN, Z.B. MUSKATNUSS ODER SCHOKOLADE
ALS GARNITUR AUF COCKTAILS.

GROG

HEISSGETRÄNK AUS RUM, ZUCKER UND HEISSEM WASSER.

H | I

HALF AND HALF

MISCHUNG AUS HALB SAHNE, HALB MILCH ODER KONDENSMILCH.

HAPPY HOUR

„GLÜCKLICHE STUNDE“, WÄHREND DER DRINKS ZU
ERMÄSSIGTEN PREISEN ANGEBOTEN WERDEN.

HIGHBALL

DRINK AUS 5 CL SPIRITUOSE, AUFGEFÜLLT MIT SODA ODER GINGER ALE.

ICE BOX

ZWEITEILIGER EISWÜRFELBEHÄLTER AN DER BAR.

ICE CUBE

EISWÜRFEL.

ICE PICK

EISHAMMER ODER EISPICKEL ZUM ZERKLEINERN VON EIS.

J | K | L

JIGGER

MESSBECHER FÜR SPIRITUOSEN (MEIST 2 CL ODER 4 CL).

JUICE

FRUCHTSAFT (FÜR COCKTAILS MÖGLICHST FRISCH GEPRESST).

KARAMBOLE

AUCH STERNFRUCHT GENANNT.

KÜMMEL

SCHNAPS ODER LIKÖR AUF BASIS VON KÜMMEL UND KRÄUTERN.

LABEL

MARKE ODER ETIKETT AUF EINER FLASCHE.

LIKÖR

ALKOHOLISCHES GETRÄNK AUF BASIS VON SCHNAPS, ZUCKER UND AROMASTOFFEN (OBST, KRÄUTER, NÜSSE).

LONGDRINK

MIXGETRÄNK MIT VIEL FLÜSSIGKEIT (SÄFTE, SODA), MEIST IN GROSSEN GLÄSERN (MINDESTENS 0,2 LITER).

M

MAGNUM

FLASCHE MIT 1,5 LITERN INHALT (Z.B. CHAMPAGNER).

MAISCHE

BREI AUS FRÜCHTEN, ZUCKERROHR ODER GETREIDE ZUR GÄRUNG
UND SPÄTEREN DESTILLATION.

MAZARATION

KALT-AUSZUG VON PFLANZENTEILEN IN ALKOHOL,
Z.B. BEI LIKÖRHERSTELLUNG.

METHUSALEM

CHAMPAGNERFLASCHE MIT 6 LITERN INHALT.

MESSBECHER

KLEINER METALLBECHER ZUM ABMESSEN VON
SPIRITUOSEN (2 CL UND 4 CL ODER 3 CL UND 5 CL).

MÉTHODE CHAMPENOISE

FRANZÖSISCH FÜR FLASCHENGÄRUNG (BEI CHAMPAGNER).

MIXING GLASS

RÜHRGLAS FÜR EINFACH ZU VERBINDENDE ZUTATEN.

M | N

MODIFIER

ZWEITE COCKTAILZUTAT (Z.B. WEINHALTIGE SPIRITUOSEN, SÄFTE)

– UNTERSTÜTZT DIE BASIS, OHNE SIE ZU ÜBERDECKEN.

MUDDLER

HOLZSTÖSSEL ZUM ZERDRÜCKEN VON LIMONEN, KRÄUTERN
ODER ZUCKER (Z.B. BEI CAIPIRINHA, MOJITO).

MUG

KRUG ODER BECHER MIT HENKEL (Z.B. MOSCOW MULE MUG).

NEAT

ENGLISCH: BEDEUTET „PUR“ ODER „OHNE EIS“ SERVIERT.

NEAT

DEUTSCH: REIN, EIN GETRÄNK WIRD PUR, ALSO OHNE EIS ODER WASSER
SERVIERT.

NOG

EIN GETRÄNK AUF EI- ODER MILCHBASIS, MEIST WARM, ZUM BEISPIEL
EGGNOG.

O | P

ON THE ROCKS

EIN GETRÄNK WIRD DIREKT AUF EISWÜRFELN SERVIERT.

ORANGE BITTER

BITTERLIKÖR AUF BASIS VON ORANGENSCHALEN, HÄUFIG ALS WÜRZZUTAT IN COCKTAILS VERWENDET.

OVERPROOF

BEZEICHNUNG FÜR SPIRITUOSEN MIT BESONDERS HOHEM ALKOHOLGEHALT (ÜBER 57 % VOL.).

PART

BARMASSANGABE, BEI DER DIE MENGENANTEILE DER ZUTATEN IN EINEM BESTIMMTEN VERHÄLTNIS ZUEINANDER STEHEN, Z.B. „1 PART GIN, 2 PARTS TONIC“.

PEEL

DIE SCHALE VON ZITRUSFRÜCHTEN, MEIST DÜNN ABGESCHÄLT ALS GARNITUR.

P | Q

PERCOLATOR

GERÄT ZUM ZUBEREITEN VON KAFFEE, OFT IN BARS FÜR SPEZIELLE KAFFEEDRINKS GENUTZT.

POUSSE-CAFÉ

SCHICHTGETRÄNK AUS VERSCHIEDENFARBIGEN LIKÖREN, DIE SICH NICHT VERMISCHEN.

PROOF

ENGLISCHE MASSEINHEIT FÜR DEN ALKOHOLGEHALT. 100 PROOF ENTSPRECHEN ETWA 50 % VOL ALKOHOL.

PUNCH

BOWLE-ÄHNLICHES GETRÄNK AUS SPIRITUOSEN, FRÜCHTEN UND SAFT, OFT FÜR MEHRERE PERSONEN ANGERICHTET.

QUETSCHEN

PRESSEN VON ZITRUSFRÜCHTEN ZUR SAFTGEWINNUNG, MEIST MIT EINER HANDPRESSE.

QUININE

CHININ, NATÜRLICHER BITTERSTOFF, WICHTIGSTER BESTANDTEIL VON TONIC WATER.

R

RIM

DER GLASRAND, DER OFT MIT ZUCKER, SALZ ODER ANDEREN ZUTATEN VERZIERT WIRD.

ROCKS GLASS

KLEINES, DICKWANDIGES GLAS, AUCH OLD-FASHIONED GLASS GENANNT, FÜR DRINKS „ON THE ROCKS“.

RUM

SPIRITUOSE AUS ZUCKERROHR, IN VIELEN VARIANTEN ERHÄLTICH (WEISS, GOLD, DUNKEL).

RYE

WHISKEY AUS ROGGEN, VOR ALLEM IN NORDAMERIKA VERBREITET.

S

SAKE

JAPANISCHES NATIONALGETRÄNK AUS VERGORENEM REIS.

SAZERAC

KLASSISCHER COCKTAIL AUF BASIS VON RYE WHISKEY, ABSINTH UND BITTERS.

SCHNAPS

KLARE SPIRITUOSE AUS GETREIDE ODER OBST.

SHAKE

SCHÜTTELN IM SHAKER, UM DIE ZUTATEN EINES COCKTAILS INTENSIV ZU VERMISCHEN UND ZU KÜHLEN.

SHAKER

GERÄT ZUM MIXEN VON COCKTAILS DURCH SCHÜTTELN, MEIST DREITEILIG (COBBLER SHAKER) ODER ZWEITEILIG (BOSTON SHAKER).

SHORTDRINK

KLEINER DRINK MIT HOHER ALKOHOLKONZENTRATION, MEIST BIS 10 CL INHALT.

S

SOUR

COCKTAILKLASSIKER, BESTEHEND AUS SPIRITUOSE,
ZITRONENSAFT UND ZUCKER.

SLING

LONGDRINK AUS SPIRITUOSE, WASSER ODER SODA UND ZUCKER.

SMASH

ERFRISCHENDER COCKTAIL AUS ZERDRÜCKTEN FRÜCHTEN,
KRÄUTERN UND ALKOHOL.

STRAIGHT UP

EIN COCKTAIL, DER GESCHÜTTELT ODER GERÜHRT UND
OHNE EIS IM GLAS SERVIERT WIRD.

SWIZZLE STICK

STÄBCHEN ZUM UMRÜHREN VON LONGDRINKS.

T

TENNESSEE WHISKEY

BESONDERER WHISKEY AUS TENNESSEE, USA, BEKANNT DURCH MARKEN WIE JACK DANIEL'S.

TIKI DRINKS

COCKTAILS IM POLYNESISCHEN STIL, OFT AUF RUM-BASIS MIT EXOTISCHEN SÄFTEN UND DEKORATIONEN.

TODDY

HEISSGETRÄNK AUS SPIRITUOSE, HEISSEM WASSER, ZUCKER UND GEWÜRZEN.

TONIC WATER

BITTERES SODAWASSER MIT CHININ, STANDARDFILLER FÜR GIN TONIC.

TOP UP

DRINK MIT EINER WEITEREN FLÜSSIGKEIT AUFFÜLLEN, ZUM BEISPIEL MIT SODA ODER CHAMPAGNER.

TWIST

ZITRUSSCHALE (OFT ZITRONENSCHALE), DIE ÜBER EINEM COCKTAIL AUSGEDRÜCKT WIRD, UM ÄTHERISCHE ÖLE FREIZUSETZEN.

U | V

ULTIMATE COCKTAIL

BESONDERS HOCHWERTIGE ODER LUXURIÖSE COCKTAILVERSION,
MEIST MIT EDLEN SPIRITUOSEN.

UP

BEZEICHNUNG FÜR COCKTAILS, DIE GEKÜHLT ABER OHNE
EIS SERVIERT WERDEN (SIEHE STRAIGHT UP).

VERMOUTH/WERMUT

AROMATISIERTER, LEICHT GESPRITETER WEIN, OFT IN COCKTAILS
WIE HIER IM BUCH VERWENDET VERWENDET.

VIRGIN

ALKOHOLFREIE VERSION EINES COCKTAILS, Z.B. VIRGIN COLADA
ODER VIRGIN MOJITO.

VODKA

KLARE SPIRITUOSE, MEIST AUS GETREIDE ODER KARTOFFELN DESTILLIERT.

W | X

WHISKEY SOUR

KLASSISCHER COCKTAIL AUS WHISKEY, ZITRONENSAFT UND ZUCKER.

WHISKEY

DESTILLAT AUS GETREIDE, JE NACH HERKUNFT ALS WHISKY (SCHOTTLAND) ODER WHISKEY (IRLAND, USA) BEZEICHNET.

WHITE LADY

COCKTAILKLASSIKER AUS GIN, COINTREAU UND ZITRONENSAFT.

WIGGER

ERFINDER DES WOHL BESTEN WERMUT DEN MAN TRINKEN KANN.

WINE COOLER

LONGDRINK AUS WEIN UND FRUCHTSAFT ODER LIMONADE.

XERES

SPANISCHER BEGRIFF FÜR SHERRY.

Y | Z

YELLOW CHARTREUSE

FRANZÖSISCHER KRÄUTERLIKÖR, MILDER UND SÜSSER ALS DIE GRÜNE VERSION (GREEN CHARTREUSE).

ZEST/ZESTE

DÜNN ABGESCHÄLTE ÄUSSERE SCHALE VON ZITRUSFRÜCHTEN, ZUR AROMATISIERUNG ODER DEKORATION VON COCKTAILS.

ZOMBIE

STARKER RUMCOCKTAIL MIT MEHREREN SORTEN RUM, SÄFTEN UND LIKÖREN, BEKANNT FÜR SEINE HOHE ALKOHOLWIRKUNG.

